

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.6321.10.2020.AG

Lublin, dnia 05.03.2020r.
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Anetę Grabek - Kierownika Sekcji Nadzoru nad Żywnością Zbiorową Typu Zamkniętego, numer
upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.0122.24.2020

Małgorzatę Łętowską –młodsze4go asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności
kontrolnych K.0122.80.2020.

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej
Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r. poz. 59)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy
z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2020r. poz. 256)¹⁾.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/17
Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury
przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych
do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. ~~Prawo przedsiębiorców (Dz. U.
z 2019r. poz. 1292 ze zm.)^{1)**}~~ oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu
Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. w sprawie kontroli urzędowych i innych
czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego
i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony
roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE)
nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE)
2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009
oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz
uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004,
dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE
i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych)
(Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę
wraz z jego zmianami.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 23 im. Olimpijczyków Polskich w Lublinie, ul. Podzamcze 9, 20-126 Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Podlega: Gmina Miasta Lublin

(adres)

NIP 946 183 88 98

TEL. 81 444 44 08 FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji sanitarnej nr 1032/0309/2007 z dnia 03.06.2016r. wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie.*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Kamil Dąbrowski- Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Elżbieta Stępniewska-Kierownik gospodarczy

Pani Barbara Niewiadomska - Wicedyrektor Szkoły

Pani Ewa Odziomek- Starszy intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających do placówki oświatowej*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy znak IW 9-92-3/177

II. 1. Opis stanu faktycznego *(charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).*

Działalność bloku żywienia szkoły prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków na bazie surowców: mięsa czerwonego, drobiowego, ryb, jaj wymagających obróbki wstępnej, warzyw okopowych oraz nieokopowych, półproduktów i wyrobów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W szkole produkowane są posiłki (około 480) dla uczniów szkoły podstawowej – obiad dwudaniowy oraz oddziałów 2 przedszkolnych (śniadanie, obiad, podwieczerek).

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są w podpiwniczeniu oraz na parterze budynku wolnostojącego, murowanego. Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań wody Nr SB/79461/08/2018 z dnia 20.08.2018r. wystawione przez SGS Polska Sp. z o. o. Laboratorium Środowiskowe, 43-200 Pszczyna. Częstotliwość badania wody ustalono raz na 3 lata. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło dezynfekujące w płynie z aktualnym terminem ważności oraz papierowe ręczniki jednorazowe.

W trakcie trwania czynności kontrolnych nastąpiła awaria sieci wodociągowej w placówce oświatowej około godziny 10:30- brak ciepłej wody. Według wyjaśnień osób obecnych podczas kontroli posiłki zostały wyprodukowane przed wystąpieniem awarii wody. Natychmiast podjęto działania zmierzające do usunięcia awarii wody w placówce. Kierownik gospodarczy poinformował Urząd Miasta Dział Inwestycji, powiadomiono inspektora do spraw sanitarnych. Wdrożono procedurę postępowania w przypadku awarii wody. Personel pracował w rękawiczkach jednorazowych, użyty sprzęt gastronomiczny wyparzany w zmywarce gastronomicznej, dezynfekowany po zakończeniu produkcji przed wydawaniem posiłków. W celu zapewnienia bezpieczeństwa jadłospis przewidziany na dzień 05.03.2020r. został natychmiast zmieniony przez panią intendent, zostały zakupione wyroby garmazeryjne. Według wyjaśnień Kierownika gospodarczego awaria została usunięta około godziny 15:30. Powyższe potwierdzono w trakcie trwania czynności kontrolnych kontynuowanych w dniu 05.03.2020. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp ciepłej i zimnej wody. Dokumenty potwierdzające podjęte działania dołączono do protokołu kontroli sanitarnej.

Układ pomieszczeń oraz wyposażenie bloku żywienia nie uległo zmianie od ostatniej kontroli przeprowadzonej w roku 2017 (za wyjątkiem doposażenia kuchni w szatkownicę do warzyw). W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie bloku żywienia utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku. Przedłożono do wglądu fakturę vat nr 1612/FV/01/2020 z dnia 06.02.2020r. wystawioną przez KOM-EKO S. A. ul. Wojenna 3, 20-424 Lublin. Odpady 11111111dy pokonsumpcyjne odbierane są przez specjalistyczną firmę Utylimed Sp. z o. o., ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin. Okazano do wglądu aneks do umowy nr 1696 z dnia 28.11.2019r. z ww. firmą oraz kartę przekazania odpadów nr karty 7/17/2 z dnia 28.02.2020r.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie nad punktami obróbki termicznej. Przedłożono do wglądu Protokół Nr 2566 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 12.09.2019r. wystawiony przez Mistrz Kominiarski Dariusz Cyprysiak Spółdzielnia Pracy Kominiarzy ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. Termin następnego badania ustalono na wrzesień 2020r. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o nieprawidłowym działaniu systemu wentylacji.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty światła zabezpieczone osłonami.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz karmieniu dzieci pracują łącznie 6 osoby oraz pani intendent których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie (zapisy prowadzone raz na miesiąc). jak również przez specjalistyczną firmę DDD. Okazano do wglądu Protokół z wykorzystania preparatu do dezynsekcji, deratyzacji z dnia 12.12.2019r. wystawiony przez specjalistyczną firmę ELAG Michał Palak, ul. Głowackiego 35/329, 20-060 Lublin. Termin następnej wizyty ustalono na 03.2020r. Częstotliwość wizyt specjalistycznej firmy przeprowadzana jest raz na 3 miesiące. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono wyłożone stacje monitorujące obecność szkodników oraz siatki w oknach.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek z aktualnym terminem ważności. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnej maszynie gastronomicznej z funkcją wyparzania.

Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie terminu ważności.

Okazano do wglądu listę dostawców środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych są m.in.:

1. Wyroby garmażeryjne –PYZA, Rudka Kozłowiecka 21-025 Niemce,
2. Jaja, owoce, warzywa, środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie- TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn,
3. Pieczywa- Przedsiębiorstwo Handlowo-Uługowe Solidez, ul. Bukowa 2 Turka, 20-258 Lublin,
4. Mrożonki- Iglotex-Łukasz filia w Lublinie, ul. Wł. Grabskiego 23, 20-330 Lublin,
5. Mięso, w tym drób- Lardos s. c, Łuszczów Drugi 107, 20-258 Lublin.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Została opisana lokalizacja zakładu z uwzględnieniem położenia, sąsiedztwa innych budynków, dróg dojazdowych, placów i terenów zielonych. Opisano stan techniczny budynku na schemacie zaznaczono rozmieszczenie pomieszczeń wchodzących w skład bloku żywienia. Opisano układ funkcjonalny, w którym wyróżniono część magazynową, produkcyjną, ekspedycyjną i socjalną. Wyróżniono i zaznaczono na schematach drogi: surowców, gotowych potraw i posiłków, odpadów poprodukcyjnych, pokonsumpcyjnych, brudnych naczyń kuchennych, czystych naczyń kuchennych i personelu. Opisana obszar nadzoru nad wodą oraz odprowadzania nieczystości płynnych. W regulaminie sanitarnym stołówki określono standardy higieniczne i sanitarne, techniczne metody utrzymania czystości, ogólne wymagania higieniczne obowiązujące w trakcie prowadzonych procesów wytwarzania, magazynowania i transportu wewnętrznego żywności. Określono ogólne wymogi dotyczące ochrony obiektu przed szkodnikami, procesów mycia i dezynfekcji, higieny i szkoleń personelu, szczegółowe wytyczne dotyczące postępowania we wszystkich ww. obszarach, określono w szczegółowych procedurach bądź instrukcjach. Opracowano schemat rozmieszczenia wszystkich maszyn i urządzeń które znajdują się w bloku żywienia. W obszarze higieny personelu i stanu zdrowia określono obowiązki i zakazy do jakich musi stosować się personel np.:

- wymóg posiadania aktualnych wyników badań do celów sanitarno-epidemiologicznych
- zakaz przechowywania rzeczy osobistych, palenia tytoni oraz spożywania posiłków w pomieszczeniach produkcyjnych, zakaz noszenia biżuterii, nakaz noszenia czystej odzieży roboczej i nakryć głowy, używanie rękawiczek jednorazowych. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym obszarze. W obszarze mycia i dezynfekcji opracowano instrukcje mycia i dezynfekcji rąk (instrukcja zawiera graficzne techniki mycia i dezynfekcji rąk). Procedurą określono wymagania i opis postępowania dotyczące pomieszczeń, wyposażenia i rąk. Opisano szczegółowe instrukcje: dezynfekcji rąk, mycia i dezynfekcji naczyń, w tym kuchennych i stołowych, drobnego sprzętu, pojemników używanych do transportu wewnętrznego potraw i produktów. Ze względu na małą powierzchnię kuchni i ustawienie regału ociekowego na którym przechowywany jest duży sprzęt

produkcyjny w wewnętrznym korytarzu komunikacyjnym określono wymóg każdorazowej dezynfekcji sprzętu przed jego użyciem. Opracowano instrukcję myci i ewentualnej dezynfekcji ścian, podłóg, okapów, okien. Opracowano plan higieny, w którym uwzględniono częstotliwość mycia i dezynfekcji podłóg w kuchni, magazynach, korytarzach, toaletach. Opracowano plan higieny z uwzględnieniem częstotliwości. W celu ułatwienia prac dla poszczególnych powierzchni używane są różnego rodzaju gąbki i ściereczki. Wszystkie zabiegi myci i dezynfekcji powierzchni i sprzętów zapisywane są w rejestrach a ich prawidłowe wykonanie sprawdzane w ramach kontroli wewnętrznej. W ramach dobrej praktyki produkcyjnej opracowano: instrukcje przyjęcia surowców wymagających chłodzenia, w której określono sposób kontroli przyjęcia surowców, z której prowadzone są zapisy. W instrukcji użytkowania magazynu określono sposób przechowywania produktów trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. W placówce ze względu na zbyt małą powierzchnię magazynową nie dokonuje się prac związanych z mrożeniem półproduktów we własnym zakresie. Opracowano sposób postępowania z surowcem niewłaściwej jakości zdrowotnej. W ramach dobrej praktyki produkcyjnej opracowano sposób postępowania z gotowym posiłkiem. Gotowe posiłki umieszczane są w wewnętrznych pojemnikach typu wiaderka i przenoszone do rozdzielni. Porcjowanie odbywa się na wydzielonym stanowisku przez okienko podawcze. W trakcie kontroli sanitarnej stwierdzono zgodność opisanych instrukcjach wymagań ze stanem faktycznym. Wszystkie procesy technologiczne prowadzone na wyznaczonych do tego celu stanowiskach. W ramach systemu HACCP określono politykę bezpieczeństwa żywności. Za główny cel ustalono świadczenie usługi żywienia dla dzieci od 5 do 14 roku życia. Jako zobowiązanie określono wyprodukowanie posiłków wysokiej jakości. Cel realizowany jest poprzez wdrożenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, szkolenie kadry, ustalenie odpowiedzialności każdego pracownika, współudziału w doskonaleniu systemu. Zarządzeniem powołano zespół ds. HACCP. Rodzaj produkowanych posiłków podzielono na grupy

1. Dania mięsne, bezmięsne
2. Potrawy z ryb
3. Zupy ,sosy
4. Warzywa, owoce
5. Wędliny, sery, twarogi
6. Pieczywo
7. Napoje
8. Kasze, ryże itp.

Dokonano opisu każdej z grup. Opracowano schematy technologiczne blokowe dla każdej z grup. Określono techniki obróbki, sposób serwowania. Przeprowadzono weryfikację opracowanych schematów technologicznych. Na podstawie drzewka decyzyjnego oraz po przeprowadzeniu analizy zagrożeń wyznaczono krytyczne punkty kontrolne. CCP1 – przyjęcie towarów nietrwałych mikrobiologicznie, CCP2- temperatura w urządzeniach chłodniczych. Określono działania korygujące i zapobiegawcze. Opracowano procedurę weryfikacji systemu HACCP. Raz w roku przeprowadzany jest audyt wewnętrzny obejmujący kontrolę systemu HACCP, prowadzenia dokumentacji i zapisów, sprzętu kontrolno- pomiarowego, obszaru myci i higieny, kontroli obecności szkodników, stanu pomieszczeń i otoczenia, stanu urządzeń i maszyn, obszaru szkoleń i higieny personelu. Ostatni audyt przeprowadzony był 02.01.2020r. Jak wynika z raportu w audycie wewnętrznym uczestniczyli wszyscy pracownicy bloku żywienia, nie wniesiono zmian obowiązującego systemu, oceniono wynik audytu jako dobry a system HACCP obowiązujący w placówce jako skuteczny. Jak wynika z raportu w ciągu roku nie wystąpiła reklamacja konsumentów. Analizie poddano obszar szkoleń ,każde szkolenie dokumentowane.

Stan sanitarny i techniczny stwierdzony podczas kontroli sanitarnej świadczy, że system jest wdrożony i utrzymany a personel wykazuje się dużą świadomością higieniczną.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Przepisów nie naruszono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. Nr -

ukarano – w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd. w wysokości nd. zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie nd.

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd nr nd
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – okazano książkę kontroli

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

Pan (i) wnosi /nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 12⁰⁰ do 14³⁰ (czas trwania czynności kontrolnych w dniu 04.03.2020r.)
od 11⁰⁰ do 14²⁵ (czas trwania czynności kontrolnych w dniu 05.03.2020r.)

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

WICEDYREKTOR

Barbara Niewiadomska

mgr Barbara Niewiadomska

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Kierownik gospodarczy

Elzbieta Stepińska

(podpisy świadków)

Starszy Intendent

Ewa Olszowska

mgr inż. Ewa Olszowska

DYREKTOR

Kamil Dąbrowski

**Kierownik Sekcji Nadzoru
nad Żywnością i Bezpieczeństwem Zamkniętego**

Aneta Grabek

(podpis osoby kontrolującej)

Młodszy asystent

Małgorzata Łętowska

F/PK/BŻ/01/01

Strona 7 z 8

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04.03.2020r. i 05.03.2020r
otrzymałem (-am) w dniu 05.03.2020r.

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 23
im. Olimpijczyków Polskich
20-126 Lublin, ul. Podzamcze 9
tel./fax 81 444 44 08**

DYREKTOR

Kamil Dąbrowski

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/
nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora
sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców.

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego *RODO*, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany *Administratorem*, z siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;
- 2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail: iod@psse.lublin.pl;
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
- 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
- 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
 - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - c) żądania od *Administradora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;
- 1) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) żądania usunięcia danych osobowych,
 - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 2) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul Stawki 2;
- 3) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.